

Tiramisu fruits rouges,
Jus de fraises basilic
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE CRÈME				<p>JUS DE FRAISES: Dans un cul de poule mettre les feuilles de basilic, les fraises coupées en petits morceaux et le sucre, mélanger, filmer et cuire doucement au bain marie. Cuire environ une heure, filtrer et refroidir.</p> <p>CRÈME MASCARPONE : Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre au batteur, ajouter le mascarpone et battre jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Monter la crème liquide bien fraîche et assembler délicatement à la crème de mascarpone à l'aide d'une maryse.</p> <p>GARNITURE: Tailler les fraises en brunoise et les framboises en quartiers.</p> <p>MONTAGE : Faire tremper les biscuits dans le jus de fraise. Déposer des biscuits trempés au fond du ramequin, brunoise de fruits rouges, crème mascarpone à la poche à douille, biscuit et reste de crème.</p> <p>DÉCOR : Décorer avec des quartiers de fraises et framboises entières. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et verser du jus de fraise dans les framboises. Râper le citron vert à la microplane sur les fruits. Prévoir 2h de frigo avant de servir.</p>
Jaune d'œufs	PCE	6		
Sucre en poudre	Kg	0,210		
Mascarpone	Kg	0,300		
Crème liquide 35 %	L	0,75		
JUS DE FRAISES				
Fraises	Kg	0,250		
Basilic feuilles	Kg	0,010		
Sucre en poudre	Kg	0,025		
GARNITURE				
Biscuits cuillère	Pce	16		
Fraises fraîches	Kg	0,250		
Framboises fraîches	Kg	0,250		
Sucre glace	Kg	0,020		
Citron vert	Pce	2		
DÉCOR				
Menthe fraîche	Botte	0,5		
Notes personnelle :				

